ITALIAANS

Ricciarelli di Siena

Tegen kerstmis liggen de levensmiddelenwinkels, de supermarkten en ook de baretalages vol met dozen zoetigheid. Aanvankelijk behoorden deze lekkernijen tot plaatselijke tradities. Zo komt de Panettone uit Milaan en de Pandoro uit Verona. Cremona is de stad van de Torrone, een soort noga bereid met hazelnoten of amandelen. Tegenwoordig vindt men al deze produkten door heel Italië. Een midden-Italiaanse stad met een oude zoetigheid traditie is Siena. Deze stad in Toscane, rijk aan monumenten en kunstschatten en beroemd door de 'Palio', een paardenwedren waarin vertegenwoordigers van de verschillende stadswijken op ongezadelde paarden tegen elkaar uitkomen op het schelpvormige centrale plein, voorziet heel Italië en ook het buitenland van Panforte, Cavalucci en Ricciarelli. Oorspronkelijk werden deze produkten op kleine schaal bereid in 'farmacie' en vrouwenkloosters. Deze 'apotheken' met bekende namen zoals Sapori, Pepi en Coli, zijn uitgegroeid tot moderne industrieën maar ze hebben vaak hun naam gehouden. Het volgende recept komt uit een receptenboek van een oud klooster, dat beroemd was om zijn 'Ricciarelli'.

RICCIARELLI DI SIENA

Ingrediënten voor circa 1½ pond koekjes.

300 gram gepelde amandelen
260 gram suiker
ca. 80 gram poedersuiker
ca. 40 gram vanillesuiker
50 gram meel
1 eiwit
15 gram verse of geconfijte sinaasappelschil
een paar bladen ouwel

Broei de amandelen even in kokend water, pel ze, droog ze en laat ze afkoelen. Maak de amandelen heel fijn in een vijzel terwijl u 225 gram suiker en sinaasappelschil toevoegt. Smelt de overgebleven suiker (35 gram) in een pannetje met een lepel water tot een stroopje en kneed dat door de amandelpasta tegelijk met 15 gram poedersuiker en 15 gram meel. Laat de amandelpasta in een kom bedekt met een vochtige theedoek een nacht rusten. Klop het eiwit los en kneed dit met 15 gram vanillesuiker, 25 gram meel en 25 gram poedersuiker door het deeg. Rol het deeg uit tot een dikte van 2 cm en vorm ruitvormige koekjes van 9 cm lang en 5 cm breed. Bestrooi de koekjes tijdens het vormen met een mengsel van wat is overgebleven aan meel en vanillesuiker. Leg de koekjes naast elkaar op een met ouwel bedekt bakblik. Bak ze 15 minuten in de oven (160 graden) tot ze droog zijn. Haal ze uit de oven als ze beginnen te kleuren en breek de overtollige ouwel weg. Bestrooi de koekjes tenslotte als ze koud zijn met de overgebleven poedersuiker.

Marijke Vegting